بادام پلاؤ تیار کرنے کی ترکیب

آج ہم آپ کو بادام کا پلاؤ تیار کرنے کی ترکیب بتا رہے ہیں جو نہایت آسان ہے۔

اجزاء

کشمش و بادام: 1 پاؤ

گوشت: 1 کلو

دھنیہ: آدھا چھٹانک

گھی: آدھا کلو

ادرک: 1 چھٹانک

زعفران: 2 ماشہ

پیاز: آدھا پاؤ

سیاہ مرچ: 4 ماشہ

لونگ: 4 ماشہ

الائچی: 4 ماشہ

ترکیب

سب سے پہلے گوشت کی یخنی تیار کر لیں۔ گوشت کو لونگ
اور یخنی سے دو تین مرتبہ بگھاریں۔

اس کے بعد باقی پیاز کو گھی میں تل لیں۔ پھر صاف پیاز اور
آدھا شوربہ آنچ پر رکھیں، جب گاڑھا پن تھوڑا سا رہ جائے تو
اتار لیں اور گھی ملا کر تہہ بنائیں۔

اسے چاول، نمک اور لونگ ڈال کر جوش دیں۔ جب آدھا گل
جائے تو ہلا کر تہہ ڈالیں اور اوپر سے پیاز کا شوربہ اور یخنی
اس طرح پھیلا کر ڈالیں کہ چاولوں میں پھیل جائے۔

آٹے سے پتیلی کا منہ بند کر کے دم پر رکھ دیں۔

تھوڑی دیر بعد کھول کر پسی ہوئی زعفران ڈال دیں اور
کشمش بھون کر اوپر سے چھڑک دیں اور منہ ڈھانپ کر ہلکی
آنچ پر رکھیں۔

دم دینے کے بعد مزیدار بادام پلاؤ گرما گرم سرو کریں۔